

# Kontrolrapport

Virksomhed **Karma Ved Stranden ApS**

Adresse Ved Stranden 22

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 42102571

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 2        |
| Rengøring                          | 4        |
| Vedligeholdelse                    | 2        |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     |          |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder   |
|----------|---|
| 1        | Ingen anmærkninger  |
| 2        | Indskærpelse  |
| 3        | Påbud, forbud eller tvangsbøder   |
| 4        | Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

| Kontroltype og -aktivitet                          |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |   |

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Denne kontrol, dato                |  |
| <b>03-06-2021</b>                  |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>           |  |
| Dato 27-04-2021                    |  |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |  |
| Dato                               |  |
| Dato                               |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fødevarerejseholdet har foretaget 1. opfølgende kontrol.

Udleveret retssikkerhedsblanket samt vejledt om betaling for kontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: temperatur i fryserne i kælderrum

Det indskræpes, at frostvarer (eksempelvis fiskeprodukter, kyllinger og tang ) maksimalt må opbevares ved - 18 °C.

Følgende er konstateret: Temperatur er i fryser nr. 1 er målt til -12,1. I denne fryser opbevares forskellige udskæringer af laks og tun - Fryser er 3/4 fuld.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg får bestilt en ny.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Fulgt op på påbud fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: På sushi-produktions-bord var under plastskæbrætter ikke placeret flamingo, istedet var placeret vaskebart materiale til at sikre at skæbrættet ikke skrider.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dryp fra loft over fryser i kælderen er repareret. Under skæbrætter på

# Kontrolrapport

Virksomhed **Karma Ved Stranden ApS**

Adresse Ved Stranden 22

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 42102571

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

sushi-produktion-bord er placeret et vaskbart skridsikkert materiale.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: Ved start af kontrollen sås 2 slags soyaeddike placeret i håndvask for optøning.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det vil vi ikke gøre fremadrettet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg kr 10.000 fremsendt.

Følgende er konstateret: Under vaskemaskine sås snavs af ældre dato. På væg i opvaskerum var rester fra tidligere dages produktion. På låg til riskoger sås gule aflejringer fra tidligere kogning af ris.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan godt se, at det ikke er godt nok gjort rent.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr.

Det indskræpes, at redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Låger og pakninger i kølebord er istykker.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har bestilt nye lister.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af kontrolrapport. Fulgt op på bødeforlæg fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Elitemærkat er fjernet, samt kontrolrapport af 27. april 2021 er ophængt.

Mærkning og information: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fisk ( tun, laks, jomfruhummer, rejer ) Virksomheden får leveret fødevarer fra 3 forskellige leverandører.

Der er optaget fotos.